



Suppen

Klassische Rinderconsommé

mit Gemüsejulienne und Maultaschen

A1, C, G, S, 10

8€

Lauchcremesuppe mit Croûtons

-vegetarisch A, G

7€

-mit Honigschinken A, G, S, 10

9€

Vorspeisen

„Burgschetta“

Kross gebratenes Baguette mit Thunfisch, Tomate und
Pesto an saisonalen Blattsalaten

12€

A1, G, D

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola und Balsamico, gehobeltem Parmesan und
gerösteten Pinienkernen

18€

B, J

Salat Hähnchen oder Vegan

Saisonale Salate mit mit fruchtigem Mangodressing

- und Tranchen von der Hähnchenbrust

- und plant based Nuggets

im Pankomantel

A1, C, G, J

Vorspeise/Hauptgang

15€/20€



Hauptgerichte

Schweinerückensteak paniert

mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Beilagensalat A,C,G,J 20€

Spinatmaultaschen mit Kräuterpesto

Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan A,C,G 22€

Knusper-Wirsingroulade mit Ziegenkäse-Apfelfüllung und Gemüsebratensauce auf Süßkartoffelpüree A,C,G,J,2,6,8,10,11

24€

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rotwein-Sesamjus auf mediterranem Gemüse an Kartoffelgratin G,J,5,6,10,12

28€

„Burgherrenteller“

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,
Erbsen&Möhren an Spiegelei und Bratkartoffeln G,C,5,10,12 30€

Gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfeffersauce

dazu Bohnen mit Speckwürfeln und Pommes Frites G,5,6,10,12 34€

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken auf Cassissésauce dazu Süßkartoffelpommes und Beilagensalat G,J,5,6

37€

Filet vom Saibling auf der Haut gebraten mit Pinienkernbutter an mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin A,I,G,D,6

29€



Des Burgherren 1. Wahl

Tomahawksteak SL160,112 dry aged

vom Emsländer Weiderind ca. 1400g für zwei Personen

mit Röstgemüse, Ofenwedges,
Sour Cream und Kräuterbutter
auf der Schieferplatte serviert
(min. 45 Minuten Zuberitungszeit; Vorspeise empfohlen)

40,00€ p.P.

wählen Sie zusätzliche Beilagen:
Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln
zu je 5,00€

UND

Aachens 1. Pitterspieß SL230,712

Am Ritterdolch gegrilltes

- Filet vom Weiderind
- Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
- marinierter Riesengarnele
- Grillgemüse

dazu

- Kräuterbutter
- Ofenwedges mit Sour Cream

40,00€

Weinempfehlung „Einfach unkompliziert“:

2022 Merlot trocken, Drostdy Hof, Südafrika
Erdbeer & Kirscharoma, Vanille, Kräuter, weich & fruchtig

8,50€/24€
0,25l / Fl. 0,75l



Getränke

Schankweine
Oberbergener Baßgeige, Baden
Hausmarke seit fast
30 Jahren

Aperitif

Sekt Geldermann	0,1 l	5,00€
Hausaperitif	0,1 l	5,50€
Aperol Spritz	0,2 l	7,00€
Wildberry Lillet	0,2 l	7,00€
Hugo	0,2 l	7,00€

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25l	3,00€
Gerolsteiner	0,7 l	7,50€
Coca Cola/Zero	0,3 l	3,50€
Fanta/Sprite/Lift	0,3 l	3,50€

Säfte:

Apfel, Orange, Banane		
Johannisbeere, Rhabarber,		
Maracuja,	0,2 l	3,50€
als Schorle	0,3 l	4,50€

Schweppes:

Bitter lemon, Tonic,		
Ginger Ale	0,2 l	3,50€

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25l	3,50€
Früh Kölsch	0,25l	3,50€
Schuss	0,25l	3,50€
jeweils groß	0,4 l	5,00€
Eifeler Landbier	0,3 l	4,00€
TH König Zwickel	0,3 l	4,00€

Flaschenbiere

Malzbier	0,25l	3,50€
Bitburger 0,00%	0,33l	3,50€
Erdinger Weizen	0,5 l	5,00€
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,00€
Schneiders Weizen	0,5 l	5,00€

Weißwein

Grauer Burgunder	8,50€
QbA trocken	

Roséwein

Weißherbst Rosé	8,50€
QbA halbtrocken	

Rotwein

Spätburgunder	8,50€
QbA halbtrocken/trocken	

0,25l Karaffe

Warme Getränke

Kaffee (Tasse)	3,00€
Tee (Kännchen)	4,00€
Espresso	2,50€
Espresso Macchiato	3,00€
Cappuccino	4,00€
Milchkaffee	4,50€
Latte Macchiato	4,50€

Digestif

Frangelico	4cl	4,50€
Fis + Limette 20%		
Milde Goldaprikose	2cl	4,50€
Schladerer 34%		
Calvados Grand Solage	2cl	4,50€
Boulard Pays D'Auge 40%		
Grappa Riserva	2cl	6,00€
di Prosecco - Nonino 41%		
Benromach Peat Smoke	2cl	7,50€
Single Malt Scotch Whisky 46%		
Gin Mare	4cl	6,50€
Costa Dorade, Spanien 42,7%		
Red Door Gin	4cl	7,00€
Scotland Highland Gin 45%		

Hausbrände der Brennerei Höllberg Oberkirch, Schwarzwald

Alte Pflaume Barrique 35%	2cl	4,50€
Williams-Christ-Birne 40%	2cl	4,50€
Mirabellenbrand 40%	2cl	4,50€
Himbeergeist 40%	2cl	5,00€
Haselnussgeist 40%	2cl	5,50€